

<<餐饮管理实务>>

图书基本信息

书名：<<餐饮管理实务>>

13位ISBN编号：9787811121131

10位ISBN编号：7811121131

出版时间：2006-4

出版时间：云南大学出版社

作者：马继刚,田芙蓉

页数：421

字数：524000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐饮管理实务>>

内容概要

本书内容全面，服务和管理并重，便于教学。

全书分为三大部分，分别是从业者必须知道和掌握的餐饮基础知识或常识，餐饮服务技能和餐饮管理理论，全书的编写思路是：基础知识—服务技能—管理理论，这种递进式的顺序安排，能够让读者循序渐进地掌握餐饮管理这一课程。

各知识单元之间既有机联系，又相对独立，任课老师可以根据专业的培养目标、教学条件、教学要求、教学层次、学生的专业背景、课时数等实际情况有选择性地地进行课堂教学。

<<餐饮管理实务>>

书籍目录

第一部分 餐饮基础知识 第一章 菜肴基础知识 第一节 中餐知识 第一节 西餐知识 第二章 酒水知识 第一节 中国酒 第二节 洋酒 第三节 鸡尾酒 第三章 营养学基础知识 第一节 营养概述 第二节 食物中所含的营养素 第三节 合理营养的基本条件 第四章 餐厅设备保养知识 第一节 餐厅设备概述 第二节 清洁设备保养 第三节 制冷设备保养 第四节 空调设备保养 第五节 视听设备保养 第二部分 餐饮服务 第五章 餐饮服务技能 第一节 备餐 第二节 托盘 第三节 口布折花 第四节 铺台 第五节 点菜 第六节 上菜 第七节 派菜 第八节 斟酒 第九节 撤换餐具 第十节 结账 第十一节 收台 第十二节 常见问题的处理 第六章 用餐服务方式 第一节 中餐零点服务 第二节 中餐团队餐服务 第三节 中餐宴会服务 第四节 西餐零点服务 第五节 西餐宴会服务 第六节 冷餐会服务 第三部分 餐饮管理 第七章 酒店餐饮概述 第一节 酒店餐饮部的作用和任务 第二节 酒店餐饮部的组织机构和岗位职责 第三节 餐饮经营的特点 第八章 菜单策划 第一节 菜单的作用和种类 第二节 菜单的内容和设计 第三节 菜单的定价 第九章 采保管理 第一节 食品原料的采购管理 第二节 食品原料的验收管理 第三节 食品原料的储存管理 第十章 餐饮生产管理 第一节 餐饮生产组织机构及人员配置 第二节 餐饮生产场所的布局 第三节 餐饮生产质量控制 第十一章 餐厅管理 第一节 餐厅的种类和环境布置 第二节 餐厅管理人员职责和计划管理 第三节 餐厅服务质量管理 第四节 酒水管理 第十二章 宴会组织和管理 第一节 宴会的种类和宴会会场设计 第二节 宴会的预订与组织 第三节 宴会客史档案的管理

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>